

# 今宵の献立

◆本日の仕入れ・旬の食材によりご用意しており、内容は日毎に異なります◆

## | 最初の一品～鮮魚 |

全国各地より直送 お造りの盛り合わせ (1人前) ※2人前～となります。 3点盛り 1,200 5点盛り 1,800  
Assorted Seasonal Sashimi Platter 3 kinds or 5 kinds, Available in portion of 2 or more

熊本県産 上ロースの馬刺し 九州仕立ての甘醤油で  3,900  
Assorted Seasonal Sashimi Platter 3 kinds or 5 kinds, Available in portion of 2 or more

鮮魚のカルパッチョ 梅酒のドレッシング 2,200 大船渡 煮穴子の出汁巻き玉子 1,400  
Fresh Fish Carpaccio with plum wine Dressing Rolled Omelet with Simmered Conger Eel

水茄子とリコッタチーズ 美味しいお塩とオリーブオイルで 900 サーモンととろ～りチーズの出汁巻き玉子 1,200  
Watermelon Eggplant & Ricotta Cheese with Salt & Olive Oil Rolled Omelet with Salmon & Cheese


フルーツトマト“太陽の子”の赤しそジュレがけ 880 <sup>いぶ</sup> 燻りがっことクリームチーズ 880  
Fruit Tomatoes with red perilla Jelly Smoked Japanese Radish & Cream Cheese

## | 美容に！健康に！ 本日のせいろ蒸し |

米茄子の焼き茄子蒸し アワビの肝醤油添え 1,000 岩手短角牛のタン下柔らか蒸し 自家製柚子胡椒添え 2,300  
Steamed Grilled Eggplant with Abalone Liver Soy Sauce Steamed beef tongue underside with homemade yuzu pepper

## | 文化村店からの野菜サラダ |

チーズかけ放題！ <sup>いわみ</sup> 石見ポークの生ハムシーザーサラダ アンチョビとチーズのドレッシング  1,580  
Iwami pork Prosciutto Caesar Salad with Anchovy and cheese dressing, All the cheese You can Put it on!

真ダコとアボガドのグリーンサルササラダ ちょい辛  1,680  
Octopus & Avocado Green Salsa Salad

## | 本日の厳選持ち回り！ |

宿毛 高級魚 赤甘鯛の天ぷら 又は 唐揚げ又は 炭火焼き又は 煮付け  3,800  
Half Tilefish, Tempura, or deep-fried, or charcoal-grilled or simmered r

大船渡 マコガレイ炭火焼き 又は 煮付け 2,800 京都 万願寺唐辛子の炭火焼き 香味醤油がけ 1,100  
Flounder, Charcoal-Grilled or simmered Charcoal-grilled manganji pepper

宿毛 ヒラスズキのグリル フレッシュトマトのソース 150g 2,500 熊本 島らっきょうの天ぷら <sup>みさんしょうみそ</sup> 実山 椒味噌で 1,000  
Grilled Blackfin seabass with spicy chili tomato sauce Okinawa Shallot, Tempura

宿毛 ブリかまの炭火焼き 又は 煮付け 2,400 埼玉 枝付き枝豆の炭火焼き 900  
Collar of Greater amberjack, Charcoal-Grilled or simmered Charcoal-Grilled Edamame

鹿児島 穂つきヤングコーンの天ぷら 2本 840  
Baby Corn, Tempura

## | 肴が欲しい時は… |

宮城燻製貝ひものピリ辛焼き 880  
Spicy Smoked Scallop Mantle Strips

<sup>うめずいしょう</sup> 梅水晶 920 <sup>あぶ</sup> 炙り明太子 920 <sup>つけもの</sup> 漬物 盛り合わせ 650  
Shark Cartilage dressed with dried Plum Lightly Broiled Spicy Cod roe Assorted Japanese Pickles

## | 当店限定の一品！ |

春秋文化村通り店限定！ “料理長こだわりの豆腐カツ”  1,080  
Chef's Special Tofu Cutlet, only Available at our Restaurant!

## | 旬の素材を活かす 春秋の逸品 |

高知 高級魚クエの昆布天ぷら 仁淀川実山椒塩とすだちで	3,200
<i>kelp-wrapped grouper tempura</i>	
愛媛 ハモの山椒香るシビ辛麻婆仕立て	1,800
<i>Pike Conger Eel in a Numbing-Spicy Mapo Style with the Aroma of Sansho Pepper</i>	
大船渡 スルメイカと夏野菜の実山椒香るアヒージョ ミニフランスパン添え	1,750
<i>Ajillo of squid and summer vegetables with Japanese green peppercorns with Mini Baguette</i>	
北海道・函館 大あさりと空芯菜入り韓国春雨のコチュジャン炒め <b>薦</b>	1,580
<i>Gochujang stir-fried glass noodles with large clams and water spinach</i>	
炭香る アスパラガスとマンボウ小腸のホイル焼き 辛味噌添え	1,580
<i>Foil-baked asparagus and Ocean sunfish</i>	
海老入りもろこし豆腐の天ぷら クリームチーズと大葉オイルで	1,500
<i>Corn and tofu tempura with shrimp</i>	
京都 丹波黒鶏の“とり天” 1,680	青森 ホタテとジャンボなめこのバター醤油焼き 1,650
<i>Tamba-Kurodori Chicken, Tempura</i>	
<i>Scallops &amp; Nameko Mushrooms, Grilled in Butter &amp; Soy Sauce</i>	

## | 各地より厳選肉の炭火焼き！ メインディッシュに |

黒毛和牛のヒレ肉 (最高部位) <b>極</b>	120g 6,980
<i>Wagyu Beef Tenderloin</i>	
黒毛和牛 イチボ (適度なサシが入りきめ細かい赤身)	120g 4,500
<i>Wagyu Beef Aitchbone</i>	
黒毛和牛 ランプ (味が濃いのに脂は控えめな部位)	120g 4,200
<i>Wagyu Beef Rump</i>	
短角牛 タンの石焼き ネギ塩ダレ添え 100g 6,680	岩手鴨の藁焼き 140g 3,540
<i>Wagyu Beef Tongue, Stone-Grilled with Green Onion &amp; Salt sauce</i>	
<i>Straw-grilled duck</i>	
短角牛 ハラミ (希少部位) 120g 4,200	愛知 名古屋コーチン 140g 2,850
<i>Wagyu Beef Outside Skirt</i>	
<i>Nagoya Cochin</i>	
鳥取和牛 A5 ザブトン (濃厚な旨味が強い部位) 100g 4,500	鹿児島 知覧鶏の黒焼き 150g 1,850
<i>Tottori Wagyu Beef Chuck Flap</i>	
<i>Chiran Chicken</i>	
かごしま黒豚 ヒレ 120g 2,900	
<i>Kurobuta pork Tenderloin</i>	
かごしま黒豚 肩ロース 120g 2,640	
<i>Kurobuta pork Shoulder Loin</i>	

## | 旬に… | ※土鍋ご飯はご注文後に炊き上げるため 30 分ほどいただきます、3 名様～ (1.5 合) もご用意できます

蟹味噌たっぷり!! 毛蟹の土鍋ご飯 すだち添え <b>極</b>	1 合 4,650
<i>Hairy Crab Pot Rice with Crab Miso Clay-pot Rice</i>	
梅干しが決めて!! 愛媛産 焼ハモと枝豆の土鍋ご飯	1 合 3,650
<i>The pickled plum is the key ingredient. Grilled Pike Conger and edamame Clay-pot Rice</i>	
炭火で炙った和牛すじ肉ととうもろこしの土鍋炊きガーリックライス	1 合 3,500
<i>Charcoal-grilled Braised Wagyu Beef Tendons and corn garlic rice Clay-pot</i>	
長崎 冷やし生そうめん オクラおろしぶっかけ 880	鮮魚のあら汁 ※15 分ほどいただきます 550
<i>Somen Noodles with Okra &amp; grated Radish</i>	
<i>Fish bone Miso soup</i>	
バター香る明太子とちりめんの炭火焼きおにぎり 1 ヶ 500	あおさの味噌汁 450
<i>Charcoal-grilled spicy cod roe &amp; baby sardine rice ball</i>	
<i>Sea lettuce Miso soup</i>	

●アラカルトにてご注文のお客様には先付け (¥880) をご提供しております  
We have a cover charge of 880 yen per person, include a small appetizer of the day.

●表示価格は全て税込です  
All prices include 10% sales tax.